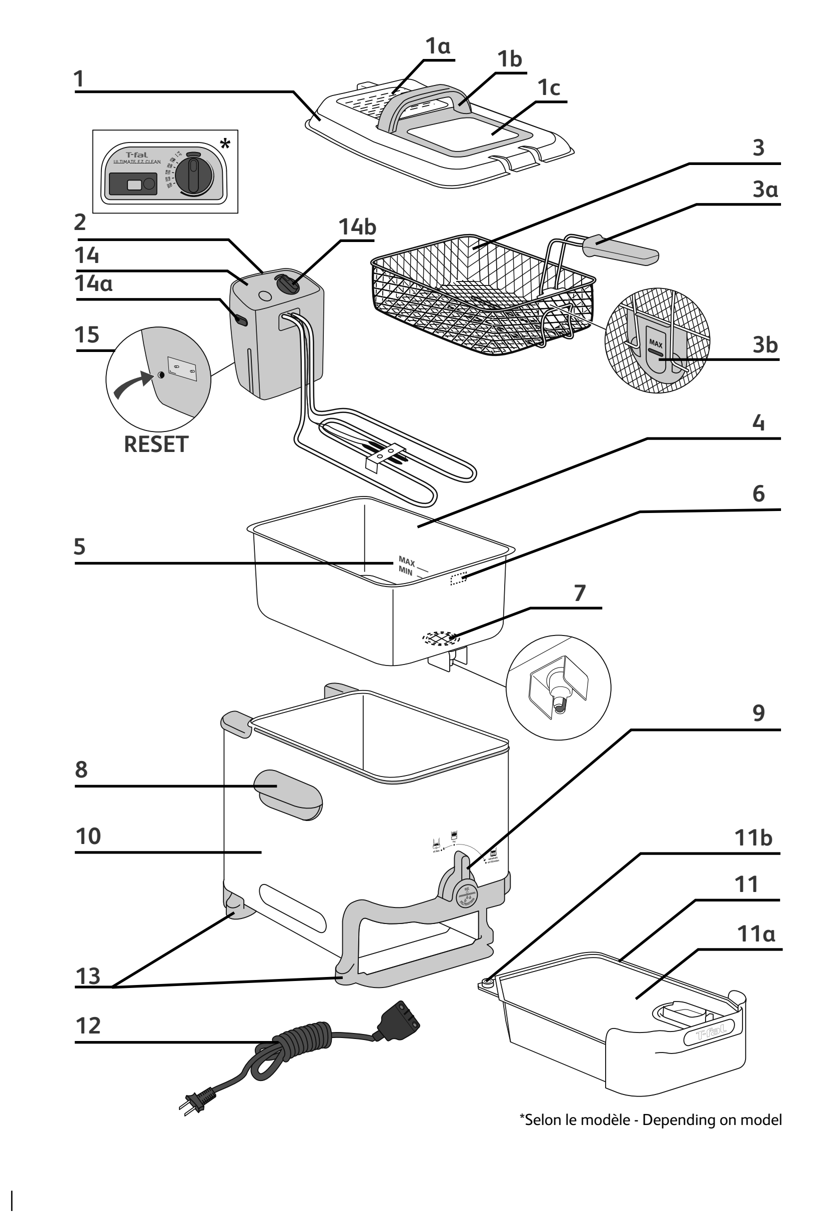




FR

EN



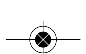


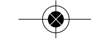
*Selon le modèle - Depending on model

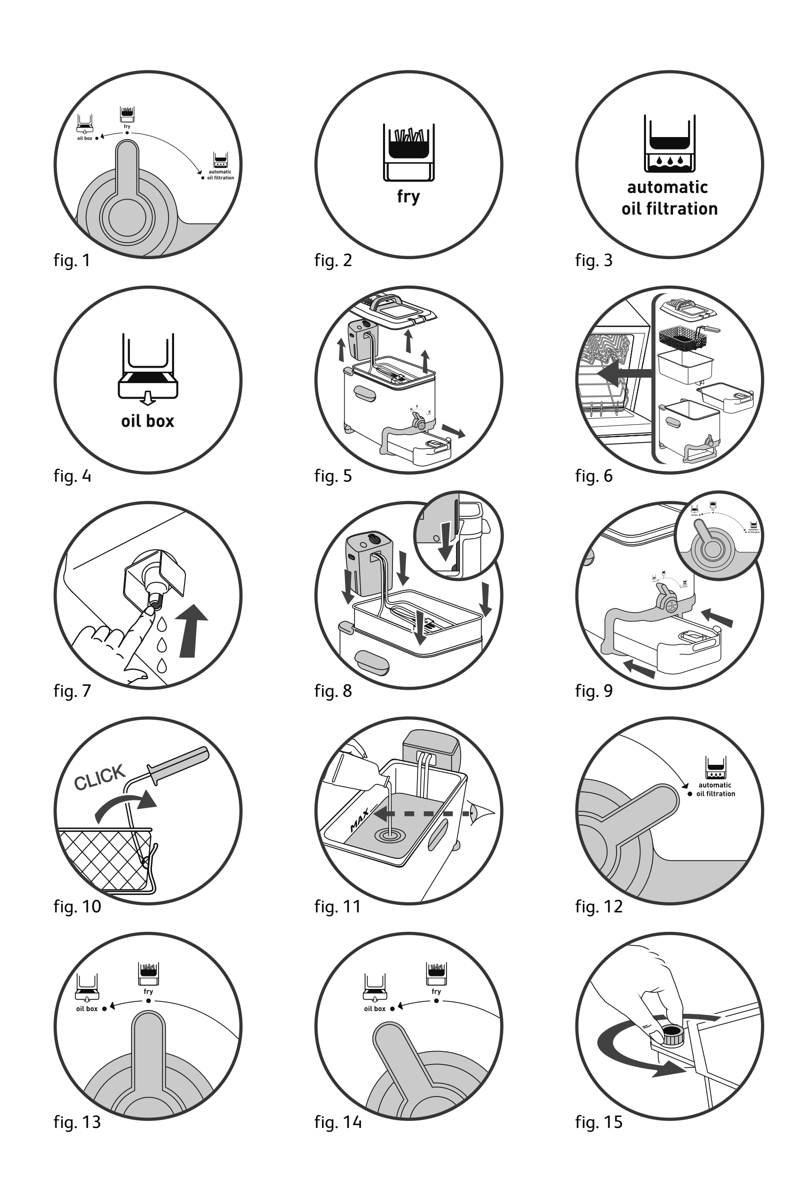
Guide de l'utilisateur
User Guide

www.t-fal.com

NC00119717 • 12/2013 • Subject to modifications
ESPACE GRAPHIQUE









FECHA DE COMPRA :

CANADA	GROUPE SEB CANADA 345 Passmore Avenue Toronto, ON M1V 3N8	**MEXICO**	Groupe Seb Mexico S.A de C.V. Goldsmith 38 Desp. 401 Col. Polanco Delegacion Miguel Hildalgo 11 560 Mexico D.F. MEXICO	**U.S.A.**	GROUPE SEB USA 2121 Eden Road Millville, NJ 08332
	1-800-418-3325		(01800) 112 83 25		800-526-5377



PRECAUTIONS IMPORTANTES


FR

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, veillez à prendre quelques précautions élémentaires en matière de sécurité et en particulier les suivantes :

1. Lisez entièrement ce mode d'emploi.
2. Ne touchez pas aux surfaces chaudes. Utilisez les poignées et les boutons.
3. Pour vous protéger d'un choc électrique, n'immergez pas le cordon d'alimentation, les prises de courant ou l'appareil dans l'eau ni dans aucun autre liquide.
4. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque tout l'appareil électrique est utilisé par des enfants ou à leur portée.
5. Débranchez l'appareil après usage et avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant d'installer ou d'enlever des accessoires, ou de le nettoyer.
6. N'utilisez aucun appareil électrique dont le cordon d'alimentation ou la prise ont été endommagés, quand l'appareil fonctionne mal ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit. Retournez les appareils défectueux à un centre de service pour un examen, un ajustement ou une réparation.
7. L'usage d'accessoires non recommandés par le fabricant pourrait occasionner des blessures.
8. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre le long d'une table ou d'un comptoir, et ne le laissez pas au contact de surfaces chaudes.
10. Ne placez jamais l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz, d'une plaque électrique ou dans un four chaud.
11. Soyez extrêmement prudent si vous déplacez un appareil contenant de l'huile chaude ou tout autre liquide chaud.
12. Fixez toujours la prise à l'appareil en premier (selon le modèle), puis dans la prise de courant. Pour éteindre l'appareil, mettez le bouton de commande à la position arrêt, puis débranchez-le.
13. N'utilisez cet appareil que pour l'usage pour lequel il a été conçu.
14. Assurez-vous que la poignée est correctement fixée au panier et solidement en place. Consultez les instructions détaillées de montage.

15. GARDEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS.POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

16. **MISE EN GARDE : POSSIBILITÉ D'ÉCLABOUSSURE. L'EAU QUI RÉAGIT À L'HUILE CHAUDE EST EXTRÊMEMENT VOLATILE. VEUILLEZ VOUS ASSURER, PEU IMPORTE CE QU'INDIQUE LA RECETTE, DE BIEN ESSUYER LES ALIMENTS AVANT DE LES PLONGER DANS L'HUILE CHAUDE.**
17. Avant l'utilisation, assurez-vous que la tension d'alimentation de votre appareil correspond bien à celle de votre installation électrique (voir l'étiquette signalétique sous l'appareil : elle indique sa tension nominale ex. : 120V).



18. Assurez-vous que les douilles ont une intensité minimale de 15 ampères. Si les douilles et la prise de l'appareil sont incompatibles, faites appel à un électricien qualifié qui remplacera la douille.
19. Cet appareil électrique fonctionne à des températures élevées qui peuvent provoquer des brûlures. Ne touchez pas les surfaces chaudes de l'appareil (filtre, hublot, parois métalliques (selon le modèle), autres parties métalliques apparentes…).
20. Pour une utilisation en toute sécurité, n'introduisez pas d'aliments trop volumineux dans l'appareil.
21. Ne surchargez pas votre panier, respectez les quantités limites sécuritaires.
22. Les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif.
23. Ne laissez pas pendre le cordon.
24. Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon.
25. Débranchez toujours l'appareil immédiatement après l'avoir utilisé, pour le déplacer ou pour le nettoyer.
26. En cas d'incendie, ne tentez jamais d'éteindre les flammes avec de l'eau. Étouffez les flammes avec un linge humide.
27. Ne déplacez pas l'appareil contenant des aliments chauds.
28. Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau !
29. Cet appareil ne convient pas à la préparation de recettes liquides (soupes...).
30. Ne faites jamais fonctionner l'appareil à vide.
31. Ne surchargez pas le plat, respectez les quantités recommandées.
32. Après le nettoyage, assurez-vous que le couvercle et la cuve sont complètement secs avant de les utiliser.
33. Ne dépassez jamais les quantités Min. et Max. de matière grasse.
34. Ne faites jamais fonctionner votre friteuse à vide (sans matière grasse).
35. Votre friteuse est dotée d'un filtre métallique permanent ; il n'est pas nécessaire de le changer.
36. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes ne possédant pas d'expérience ou de connaissances, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
37. Pour tout problème, contactez notre service après-vente ou allez à l'adresse Internet www.t-fal.com.

INSTRUCTIONS POUR LA POLARISATION (États-Unis)

Si votre appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre), ceci a pour but de réduire les risques de chocs électriques. Cette fiche ne se branche que dans un sens. Si la fiche ne rentre pas correctement dans la prise murale, mettez-la dans l'autre sens. Si elle ne rentre toujours pas, contactez un électricien. Ne modifiez en aucune façon la prise.

INSTRUCTIONS CONCERNANT LE CORDON D'ALIMENTATION

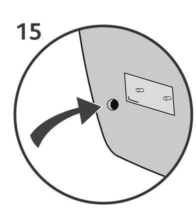
N'utilisez pas de rallonge ; le produit est fourni avec un cordon d'alimentation court afin d'éviter qu'il ne s'emmêle ou que l'on trébuche dessus.

Description



1. Couvercle
   a. Filtre permanent
   b. Poignée
   c. Hublot
2. Boîte de commande et élément chauffant amovibles
3. Panier à frites
   a. Poignée
   b. Niveau Max de remplissage panier
4. Cuve amovible
5. Repères Min et Max de remplissage de cuve
6. Crochet pour maintenir le panier en position égouttage
7. Grille fixe de filtration de la matière grasse
8. Poignées pour le déplacement
9. Bouton de commande Oil box
10. Boîtier
11. Oil box : bac à huile
    a. Couvercle
    b. Bouchon
12. Cordon d'alimentation
13. Pieds antidérapants
14. Tableau de bord
    a. Interrupteur Marche/Arrêt
    b. Thermostat réglable
15. Fonction RESET

Fonction RESET :



- Votre appareil est doté d'une fonction de sécurité en cas de surchauffe sans huile. Si la fonction se déclenche, l'appareil s'éteindra automatiquement. Attendez le refroidissement complet de l'élément chauffant (au moins 30 min).
- Pour remettre l'appareil en marche, appuyez sur le bouton RESET situé à l'arrière à l'aide d'une pointe, une fois la cuve remplie d'huile.
- Si la fonction se déclenche à nouveau, rapportez votre appareil à un Service à la clientèle T-fal.

Filtrage, vidange et stockage automatique de l'huile

Votre friteuse est équipée d'un système exclusif et breveté de filtrage et de vidange automatique, adapté à tous les types de matières grasses alimentaires.

- La vidange de l'huile est automatique et totalement sécuritaire.
- Grâce au système breveté de filtrage automatique, votre matière grasse reste propre et dure plus longtemps, ce qui rend la friture plus saine.
- Le bac à huile OIL BOX vous permet de conserver votre huile jusqu'à la prochaine utilisation et d'éviter que les saveurs ne se mélangent.

Nettoyage ultra facile

Votre friteuse est facile à manipuler et à démonter.

- Toutes les pièces vont au lave-vaisselle à l'exception de la boîte de commande et du cordon.
- Grâce au système breveté de filtrage automatique et de stockage de l'huile, votre friteuse peut aller au lave-vaisselle après chaque cuisson, de sorte qu'elle soit propre comme neuve après chaque utilisation.

Utilisation du bouton de commande Oil box

Le bouton de commande Oil box possède 3 positions. **Fig. 1**:

- **Position Fry :** pour frire. **Fig. 2**.
- **Position Automatic Oil Filtration :** pour vider et filtrer l'huile dans le bac à huile. **Fig. 3**.
- **Position Oil Box :** pour mettre en place ou retirer le bac à huile. **Fig. 4**.

Avant la première utilisation

La friteuse peut être complètement démontée (excepté la boîte de commande).

- Enlevez le couvercle. Retirez le bac à huile en réglant le bouton de commande Oil box à la position Oil Box. **Fig. 5**
- Nettoyez le couvercle, la cuve, le boîtier, le panier et le bac à huile avec du savon et de l'eau ou dans

Ne plongez jamais la boîte de commande dans l'eau.



FR

un lave-vaisselle. **Fig. 6**
- Nettoyez la boîte de commande séparément avec une éponge.
- Séchez bien.
- Après chaque nettoyage, appuyez sur le bouton rouge sous la cuve pour laisser s’échapper l’eau restée à l’intérieur. **Fig. 7**.

- Placez la cuve puis la boîte de commande. **Fig. 8**.
- Mettez le bouton de commande Oil box à la position Oil Box et placez le bac à huile vide dans la friteuse. **Fig. 9**.
- Mettez le bouton de commande en position Fry. **Fig. 13**.
- Dépliez complètement la poignée du panier : un “clic” indique qu'elle est verrouillée. **Fig. 10**.

Assurez-vous que le bouton rouge soit revenu à la position initiale.

Assurez-vous que que la boîte de commande est placée est placé correctement sinon la friteuse ne fonctionnera pas.

Préparation

- Assurez vous que la oil box est bien en place et vide.
- Mettez le bouton de commande Oil box à la position Fry. **Fig. 2**.
- Remplissez la cuve de matière grasse. Nous vous conseillons l’utilisation d'huile.
- Le niveau de matière grasse doit toujours se situer entre les repères MIN et MAX de la cuve. **Fig. 11**.
- Ne remplissez jamais la cuve au-delà du niveau maximum, car cela pourrait causer un débordement et des brûlures graves.

	Huile	Matière grasse solide
Max.	**3,5L / 14 tasses**	2970g / 6,55lb
Min.	**2,8L / 12 tasses**	2520g / 5,55lb

- Utilisez une huile végétale recommandée pour la friture.
- Si vous utilisez une matière grasse solide **(déconseillé)**, coupez-la en morceaux et faites-la fondre à part pour ensuite la verser dans la cuve.

Ne mélangez pas différentes sortes de matières grasses, car cela pourrait causer des débordements.

Ne faites jamais fondre la matière grasse solide sur l'élément chauffant ou dans le panier. Cependant, nous vous déconseillons l'utilisation de matière grasse solide. Si cela se produit, la friteuse se mettra en mode sécurité et la fonction Reset devra être activée.

Friture

- Veillez à ce que le bouton de commande oil box soit bien à la position fry. **Fig. 2**.
- Après avoir rempli la cuve avec de l'huile, branchez votre friteuse sans le panier, mettez l'interrupteur à la position I et le voyant lumineux de température s'allumera.
- Tournez le bouton thermostat à la température désirée (voir Tableau de cuisson).
- La friteuse se met à chauffer l'huile.
- Remarque : le voyant lumineux de température s'éteindra quand la température désirée aura été atteinte.

	Frites fraîches	Frites surgelées
Quantité limite de sécurité.	1.2 Kg / 2,65 lb (en 2 bains)	900 g / 2 lb
Quantité recommandée	600 g / 1,3 lb	450 g / 1 lb

- Mettez les aliments dans le panier sans le surcharger.
  Ne dépassez pas le niveau maximum indiqué sur le panier « MAX ».
  Réduisez les quantités pour les surgelés.
- Attendez que s'éteigne le voyant de température pour mettre en place le panier et descendez-le **lentement** dans le bain de matière grasse. Le fait de descendre le panier trop vite pourrait causer des débordements.
- Replacez le couvercle sur votre friteuse.
- La cuisson est terminée quand le temps de cuisson est écoulé et que les aliments ont atteint la couleur et la texture désirées.
- Retirez le couvercle délicatement de manière à éviter la chute de condensats (gouttes d'eau) dans le bain d'huile.
- Égouttez les aliments en plaçant le panier sur l'appui prévu à cet effet, repère **6**.
- Ne couvrez pas le panier avec le couvercle.
- Servez.
- Une fois que les aliments sont frits, mettez l'interrupteur à la position O.

Ne branchez jamais la friteuse sans matière grasse.

Pour éviter les débordements et prolonger la durée de vie de l'huile, essuyez soigneusement les aliments avant de les faire cuire.

Ne touchez pas l'appareil pendant son fonctionnement.

Certaines parties très chaudes pourraient causer de sérieuses brûlures. La vapeur qui sort du couvercle est brûlante.

En cours de cuisson il est normal que le voyant température s'allume et s'éteigne.

FR

- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir environ 3 heures.
- Pour filtrer et vidanger la matière grasse, reportez-vous au chapitre Entretien.

Tableau de cuisson

Les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif. Ils peuvent varier en fonction des quantités et du goût de chacun.

Pour obtenir de meilleurs résultats et éviter les débordements lors de la cuisson des frites fraîches, une cuisson en deux bains est recommandée :
- le premier, à 320 °F/160 °C
- le second, à 374 °F/190 °C
Pour obtenir des frites dorées et croustillantes en toute sécurité, asséchez soigneusement les aliments avant de les frire, particulièrement les aliments surgelés et les pommes de terre fraîchement coupées.
Ne versez jamais votre sac d'aliments surgelés directement dans le panier ou au dessus du bain d'huile.
Les gros morceaux de poulet ou de frites ont besoin d'un temps de cuisson plus long.
Réglez le thermostat selon le tableau ci-dessous ou suivez les conseils indiqués sur l'emballage des aliments.
Conseil de cuisson : Lorsque vous faites frire des aliments panés ou des beignets, retirez le panier afin d'empêcher que les aliments y adhèrent. Soyez très prudent lorsque vous manipulez les aliments, et utilisez des pinces.

ALIMENTS FRAIS	Quantité		Température	Temps
Frites (quantité limite de sécurité)	1200 g / 2,65 lb	1re plongée	160°C / 320°F	12~15 min
		2e plongée	190°C / 374°F	6~8 min
Frites (quantité max. recommandée	600 g / 1,3 lb		190°C / 374°F	10~14 min
Pépites de poulet	8		180°C / 356°F	18~20 min
Beignets de pommes	8~9		170°C / 338°F	6~7 min
Champignons	400 g / 0,9 lb		150°C / 302°F	10~12 min
Filets de poisson	400 g / 0,9 lb		160°C / 320°F	5~6 min

ALIMENTS SURGELÉS	Quantité	Température	Temps
Frites (quantité limite de sécurité)	900 g / 2 lb	190°C / 374°F	14~16 min
Frites (quantité max. recom-mandée	450 g / 1 lb	190°C / 374°F	7~9 min
Filets de poisson	350 g / 0,75 lb	190°C / 374°F	7~8 min
Pépites de poisson	12	190°C / 374°F	5~6 min
Crevettes	15	190°C / 374°F	4~5 min

Nous vous recommandons :
- de nettoyer votre huile après chaque utilisation afin d’en retirer les particules brûlées et de la changer régulièrement.

Pour garantir la qualité et la rapidité de la cuisson, limitez la quantité de frites à 1/2 panier à la fois.

Entretien et Nettoyage

Pour votre sécurité, le produit assure automatiquement la vidange (en position filtrage) quand la matière grasse a suffisamment refroidi (environ 3 heures après la dernière cuisson).

- Une fois que la cuisson est terminée, mettez la commande Oil box à la position Automatic oil filtration. **Fig. 12**.
- Une fois le filtrage terminé, vous pouvez ranger le bac à huile:
  - dans l'appareil : mettez le bouton de commande Oil box à la position Fry. L’appareil doit être transporté et rangé à plat. **Fig. 13**.
  - hors de l'appareil : mettez le bouton de commande Oil box à la position Oil box. **Fig. 14**. et retirez le bac à huile. Transportez- le avec précaution.
- Rangez l'huile dans un endroit frais et sec, à une température ne dépassant pas la température ambiante.
- **Pour réutiliser l’huile, prenez le bac à huile avec précaution.**
- Dévissez le bouchon, puis videz l'huile dans la cuve. **Fig. 15**.

Assurez-vous que le bac à huile est vide avant de vidanger la friteuse.

Prenez le bac à l’huile à deux mains. Rangez-le dans un endroit sec et tempéré à l'abri de la lumière et surtout de l'humidité.

Ne passez jamais le bac à huile au micro-ondes.

Ne versez pas la matière grasse usagée dans l'évier.

- Pour la matière grasse solide **(déconseillé)**, retirez le couvercle. Retournez le bac à huile et appuyez dessus afin de décoller la matière grasse. Coupez la matière grasse en morceaux et faites-la fondre dans une casserole. Versez-la ensuite dans la cuve.
- Mettez le bac vide dans la friteuse, avec son couvercle et son bouchon. Mettez le bouton de commande Oil box à la position Fry.
- Le couvercle, la cuve, boîtier, le panier à frire et le bac à huile (Oil box) vont au lave-vaisselle. **Fig. 6**. Nettoyez la boîte de commande séparément avec une éponge.

Avant de remplir la cuve, assurez-vous que le bouton rouge est revenu à sa position initiale. Sinon, assurez-vous que la partie métallique qui l'entoure ne présente aucune déformation.

Si votre friteuse ne fonctionne pas bien

Problèmes et causes possibles	Solutions
La friteuse ne chauffe pas	
L'appareil n'est pas branché.	Branchez l'appareil.
La fonction Reset est activée (sécurité en cas de surchauffe).	Appuyez sur le bouton Reset situé à l'arrière du boîtier. Si le problème persiste, contactez le Service à la clientèle.
Le bain de friture déborde	
Le repère Max de remplissage de la cuve a été dépassé.	Vérifiez le niveau du bain et enlevez le surplus.
Le repère Max de remplissage du panier a été dépassé.	Vérifiez le niveau Max du panier et enlevez le surplus.
Les aliments sont humides, gorgés d'eau (aliments surgelés).	Retirez la glace et séchez bien les aliments. Descendez très lentement le panier.
Mélange d'huile et/ou de graisses différentes.	Jetez la matière grasse et nettoyez la cuve. Remplissez la cuve avec une seule sorte de matière grasse.

Problèmes et causes possibles	Solutions
Les frites collent	
Les frites fraîches collent.	Lavez et séchez soigneusement les frites fraîches.
Les aliments ne dorent pas et restent mous	
Ils sont trop épais et contiennent beaucoup d'eau.	À titre d'essai, prolongez le temps de cuisson.
Trop d'aliments sont cuits à la fois et le bain de cuisson n'est plus à la bonne température.	Faites frire les aliments en petites quantités (surtout les surgelés).
La température du bain de friture peut être trop basse : le thermostat est mal réglé.	Réglez le thermostat à la température conseillée.
La cuve ne vidange pas	
La matière grasse est trop chaude.	Attendez que la matière grasse refroidisse (environ 3h).
Le bouton de commande Oil box n'est pas à la position Automatic Oil Filtration.	Mettez le bouton de commande Oil box à la position Automatic Oil Filtration.
La grille de filtrage est bouchée ou colmatée.	Videz la cuve dans un récipient à l'aide du bec verseur et nettoyez la grille avec une brosse non métallique et de l'eau chaude et du savon. Appuyez ensuite sur le bouton rouge situé sous la friteuse pour laisser s'échapper l'eau et les déchets.
La matière grasse est figée ou solidifiée.	Faites chauffer (4 à 5 min) la friteuse.
Fuites d'huile	
Le repère correspondant à 3,5L de remplissage de la cuve a été dépassé.	Respectez le niveau max de remplissage de cuve. Nettoyez la friteuse avant toute autre utilisation.
Il reste de l'huile dans le bac à huile ou celui-ci est plein.	Mettez le bouton de commande Oil box sur la position Oil box, retirez le bac à huile et videz-le.

Problèmes et causes possibles	Solutions
Dégagement de mauvaises odeurs	
La matière grasse est dégradée.	Renouvelez le bain de friture.
La matière grasse ne convient pas.	Utilisez une matière grasse végétale pour obtenir une une friture de bonne qualité.
Bruit pendant la cuisson	
Si vous percevez de petites détonations lors de l'utilisation de votre produit, ceci indique une quantité d'eau trop importante dans le bain d'huile.	Renouvelez le bain de friture.
Autre problème	
Le voyant de température ne s'allume pas.	Appuyez sur le bouton Reset situé à l'arrière du boîtier. Si le problème persiste, contactez le Service à la clientèle.

GARANTIE DU FABRICANT

:www.t-fal.ca

Conformément à l'engagement ferme de T-fal à l'égard de l'environnement,
la plupart des produits T-fal sont réparables durant la période de garantie et par la suite.
Avant de retourner des produits défectueux à l'endroit où vous les avez achetés,
veuillez communiquer directement avec le service à la clientèle de T-fal
au numéro de téléphone mentionné ci-dessous, pour connaître les options de réparation.
Votre aide pour soutenir l'environnement est appréciée!

La garantie

Ce produit est garanti par T-fal pendant une période d'un an, contre tout défaut de fabrication ou de main-d'œuvre et ce, à partir de la date initiale de l'achat.
Cette garantie du fabricant T-fal vient en complément des droits des consommateurs.
La garantie du fabricant couvre tous les coûts de remise en état d'un produit reconnu défectueux pour qu'il se conforme à ses spécifications d'origine, par la réparation ou le remplacement de pièces défectueuses et la main-d'œuvre nécessaire. Au choix de Tfal, un produit de remplacement peut être proposé à la place de la réparation du produit défectueux. Les obligations de T-fal dans le cadre de cette garantie, se limitent exclusivement à cette réparation ou ce remplacement.

Conditions et exclusions

La garantie de T-fal ne s'applique qu'aux États-Unis, au Canada et au Mexique et n'est valable que sur présentation d'une preuve d'achat. Le produit peut être déposé directement en personne, à un centre de service autorisé ou peut être adéquatement emballé et retourné par courrier enregistré (ou d'autres méthodes d'expédition similaires), à un centre de service autorisé. La liste complète des centres de service autorisés de chaque pays, ainsi que leurs coordonnées complètes, est disponible sur le site de T-fal www.tefal.ca) ou en composant le numéro de téléphone approprié, tel que l'indique la liste ci-dessous, pour obtenir l'adresse postale appropriée.



T-fal ne sera pas obligée de réparer ou d'échanger un produit qui ne serait pas accompagné d'une preuve d'achat valide.

La présente garantie ne couvre pas les dommages survenus à la suite d'une mauvaise utilisation, d'une négligence, du non-respect des instructions d'utilisation et d'entretien, de l'utilisation avec une alimentation électrique non conforme à celle qui est indiquée sur la plaque signalétique ou d'une modification ou d'une réparation non autorisée du produit. Elle n'inclut également pas l'usure normale du produit, ni l'entretien ou le remplacement de pièces consommables ni les cas suivants :

- utilisation d'une eau non adaptée
- infiltration d'eau, de poussière, d'insectes, dans le produit
- dommages mécaniques ou surcharge
- dommages ou mauvais résultats attribuables à un mauvais voltage ou une mauvaise fréquence
- tout accident lié à un feu, une inondation, la foudre, etc.
- usage professionnel ou commercial
- verre ou céramique endommagé

Cette garantie ne s'applique pas aux produits trafiqués ou aux dommages survenus à la suite d'une mauvaise utilisation ou d'un mauvais entretien, aux problèmes liés à l'emballage effectué par son propriétaire ou à une manutention inadéquate de la part du transporteur.

La garantie du fabricant T-fal ne s'applique qu'aux produits achetés et utilisés aux États-Unis, au Canada et au Mexique. En cas d'utilisation dans un autre pays que celui de l'achat :

a) La durée de la garantie de T-fal sera celle du pays d'utilisation du produit, même si le produit a été acheté dans l'un des pays figurant sur la liste, et qu'il est assorti d'une garantie de durée différente.

b) La garantie de T-fal ne s'applique pas en cas de non-conformité du produit aux normes locales, dont le voltage, la fréquence électrique, le type de prise électrique ou toute autre spécification locale.

c) Le processus de réparation du produit acheté à l'extérieur du pays d'utilisation pourrait exiger une période de réparation de plus longue durée si le produit n'est pas vendu par T-fal dans le pays d'emploi.

d) Au cas où le produit ne serait pas réparable dans le pays d'emploi, la garantie de T-FAL est limitée au remplacement par un produit équivalent ou un produit de remplacement de même valeur si c'est possible.

Droits légaux des consommateurs

Cette garantie de T-fal ne touche ni les droits légaux dont bénéficie tout consommateur, qui ne sauraient être exclus ou limités, ni les droits légaux envers le commerçant où le consommateur a acheté le produit. Cette garantie accorde au consommateur des droits spécifiques et le consommateur peut par ailleurs bénéficier des droits particuliers en fonction du pays, de l'État ou de la province. Le consommateur peut faire usage de ces droits à sa discrétion exclusive.

Informations supplémentaires

Les accessoires, consommables et autres pièces remplaçables directement par l'utilisateur, peuvent être achetés, s'ils sont disponibles localement, tel que décrit sur le site internet de T-fal / www.tefal.ca.

CANADA	GROUPE SEB CANADA 345 Passmore Avenue Toronto, ON M1V 3N8	**MEXICO**	Groupe Seb Mexico S.A de C.V. Goldsmith 38 Desp. 401 Col. Polanco Delegacion Miguel Hildalgo 11 560 Mexico D.F. MEXICO	**U.S.A.**	GROUPE SEB USA 2121 Eden Road Millville, NJ 08332
	1-800-418-3325		(01800) 112 83 25		800-526-5377

: www.t-fal.ca

IMPORTANT SAFEGUARDS



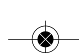
When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions before using.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electric shock, do not immerse cord, plugs or fryer in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving fryer containing hot oil.
12. Always attach plug to appliance first (depending on model), then plug cord in the wall outlet. To disconnect, turn any control to “off”, then remove plug from wall outlet.
13. Do not use appliance for other than intended use.
14. Be sure handles are properly assembled to basket and locked in place. See detailed assembly instructions.

15. SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

16. **WARNING: POSSIBLE ERUPTION. WATER'S REACTION TO HOT OIL IS EXTREMELY VOLATILE. PLEASE ENSURE, NO MATTER WHAT THE RECIPE STATES, FOOD MUST BE DRIED THOROUGHLY BEFORE IMMERSING IN HOT OIL.**
17. Before use, check that your local voltage corresponds with the specifications shown on the appliance nameplate located under the appliance.
18. Only connect the appliance to electrical sockets which have a minimum load of 15A. If the sockets and the plug on the appliance should prove incompatible, get a professionally qualified technician to replace the socket with a more suitable one.
19. This electrical equipment operates at high temperatures which may cause burns. Do not touch the hot surfaces of the appliance (lid, plastic parts...).





20. To ensure safe operation, oversized foods must not be inserted into the appliance.
21. Do not overload the pan. For safety reasons never exceed the maximum quantity.
22. The cooking times are given as guidelines only.
23. Do not leave the cord hanging.
24. Do not unplug the appliance by pulling on the cord.
25. Always unplug the appliance immediately after use, when moving it and prior to any cleaning or maintenance.
26. In the event of fire, never try to extinguish the flames with water. Unplug the appliance. Close the lid, if it is not dangerous to do so. Smother the flames with a damp cloth.
27. Do not move the appliance when it is full of hot food.
28. Never immerse the appliance in water!
29. This appliance is not suitable for recipes with a high-liquid content (eg. soups, cook-in sauces...).
30. Never turn on the appliance if the cooking pan is empty.
31. Do not overfill the cooking pan, never exceed the indicated quantities or maximum food level mark (for French fries only).
32. Ensure that the lid and bowl are completely dry after washing and before use.
33. The oil level must always be between the Min. and Max. markings.
34. Never operate your fryer without any oil.
35. This model is equipped with a permanent metallic filter, which does not need to be changed.
36. This appliance is not intended to be operated using an external timer or separate remote control system.
37. This appliance is not designed to be used by people (including children) with a physical, sensory or mental impairment, or people without knowledge or experience, unless they are supervised or given prior instructions concerning the use of the appliance by someone responsible for their safety. Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
38. If you have any problems, contact the authorized after-sales service or the internet address www.t-fal.com.

POLARIZATION INSTRUCTIONS (USA)

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

SHORT CORD INSTRUCTIONS

Do not use with an extension cord.
A short power-supply cord is to be provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

Description

14

14a

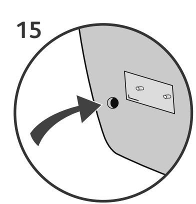
14b

T-fal
ULTIMATE EZ CLEAN
OIL
FILTRATION
°F °C
374 190
356 180
338 170
320 160
302 150

1. Lid
   a. Permanent filter
   b. Handle
   c. Viewing window
2. Removable control unit and heating element
3. Frying basket
   a. Handle
   b. MAX food level marker
4. Removable bowl
5. MIN and MAX oil level markers
6. Hook to maintain basket in drainage position
7. Fixed oil filter grid
8. Safety carrying handles
9. Oil box control button
10. Housing
11. Oil box
    a. Lid
    b. Cap
12. Power cord
13. Feet
14. Panel
    a. On/Off switch
    b. Adjustable thermostat
15. RESET function

RESET function:

15



- Your appliance is equipped with an overheating security feature if you use your fryer without oil. If the overheat function is activated, the appliance will shut off automatically. Wait until the heating element has completely cooled (at least 30 min).
- To reset the fryer, push the RESET button (found on the back of the control unit) with a toothpick or similar non-metallic object after the bowl has been filled with oil.
- If the overheating security feature is activated several times, please contact the T-FAL Consumer Service Department for assistance.



Filtration, drainage and automatic storage of oil/shortening

Your fryer is fitted with an exclusive and patented system for filtration and automatic drainage, suitable for most types of oils and shortenings used for cooking.

- The drainage of oil is completely automatic and safe.
- The automatic patented filtration system ensures your oil/shortening stays clean and lasts longer for healthier frying.
- The Oil box container enables you to store your oil and keep it until next use and to avoid any transfer of flavors.

Ultra easy cleaning

Your fryer is easy to handle and to dismantle.

- All the parts (except the control unit) are dishwasher safe.
- Thanks to the patented automatic filtration and oil storage system, your fryer can go into the dishwasher after each use, making it clean as new after each use.

Using the Oil box container control button

The Oil box control button has 3 positions.

- **Fry Position:** to fry.
- **Automatic Oil Filtration Position:** to drain and filter the oil into the oil box.
- **Oil box Position:** to allow for removal of the oil box container.

Before first use

The fryer can be completely dismantled (apart from the control unit).

- Remove the lid. Remove the frying basket, the control unit and the bowl. Remove the oil box by positioning the Oil box control button on the Oil box position. **Fig. 5**
- Clean the lid, the bowl, the housing, the frying basket and the Oil box with soap and water or put them in the dishwasher. **Fig. 6**

Do not immerse the control unit with the heating element in water.



- Clean the control unit separately with a sponge.
- Dry thoroughly.
- After cleaning, press on the red button under the fryer to release any water in the bowl. **Fig. 7**

Check that the red button has been reset to its initial position.

- Position the bowl and the control unit. **Fig. 8**
- Place the Oil box control button on the Oil box position and insert the empty Oil box into the fryer. **Fig. 9**
- Turn the control button to the Fry position. **Fig. 13**.
- Completely unfold the basket handle; a “click” indicates that it is correctly positioned. **Fig. 10**

Make sure that the control unit is correctly positioned otherwise the fryer cannot function.

Preparing the fryer

- Ensure that the oil box is in place and empty.
- Place the Oil box control button on the Fry position.
- Fill the bowl with oil. We recommend that you use oil.
- The oil level should always be between the MIN and MAX level of the bowl. **Fig. 11**.
- Do not exceed the maximum fill line as boiling oil may overflow during frying and can cause severe burns.

	Oil	Solid vegetable fat
Max.	**14 cups / 3.5 L**	6.55 lbs / 2970 g
Min.	**12 cups / 2.8 L**	5.55 lbs / 2520 g

- For best results we recommend vegetable oil.
- If you use solid vegetable shortening **(not recommended):** Cut it into small pieces, melt it in a separate pan then pour the melted shortening into the fryer bowl.

Never use different types of oil at the same time as this may cause the oil to overflow.

Never melt the shortening on the heating element or in the frying basket. However, we do not recommend the use of solid vegetable fat. If you melt the shortening on the heating element or in the frying basket, the safety cut-out would be activated. Press the “reset” button, which is located at the back of the fryer.

Frying process

- Ensure that the oil box control button is set to the Fry position **Fig. 2**.
- After the bowl has been filled with oil, plug in the fryer without the frying basket. Set the On/Off switch button to position 1 and the temperature indicator light will switch on. Turn the adjustable thermostat to the desired temperature (see cooking tables).
- The fryer will now start to heat the oil.
- Note : the temperature indicator light will switch off when the desired temperature is reached.

	Fresh potato or French fries	Frozen potato or French fries
Maximum safety capacity	2.65 lbs / 1.2 kg (in 2 batches)	2 lbs / 900g
Recommended capacity	1.3 lbs / 600 g	1 lb / 450g

- Place food in the basket without overfilling. Notice the MAX food level marking on the basket.
  Reduce the quantities for frozen foods.
- After the temperature light has turned off, place and lower the basket **slowly** into the frying oil. Plunging the basket too rapidly in the oil may cause it to overflow.
- Put the lid on the fryer.
- Frying is complete when the cooking time has elapsed and food is the desired color and texture.
- Remove the lid carefully to avoid condensation (drops of water) dripping into the oil.
- Allow excess oil to drain by hooking the basket on the support on the inner bowl, (Marker 6).
- Do not cover the basket with the lid.
- Serve.
- When you have finished frying foods, set the On/Off switch on the O position.
- Unplug the appliance and let it cool for about 3 hours. For filtering and draining the oil, see the section on Cleaning and Maintenance.

Do not plug in the fryer without oil.

No matter what the recipe, food must be dried thoroughly before frying. This will prevent the oil from overflowing and extend the life of the oil.

During cooking, it is normal for the temperature light to go on and off.

Do not touch the fryer when it is in use as it will be extremely hot and can cause severe burns.

Steam coming from the filter is also extremely hot.

Cooking tables

EN

The cooking times are a guide only. They could vary depending on quantity, taste, electricity supply etc...

- *It is important to fry hand made French fries twice for best results and to prevent the oil from overflowing:*
  - *a first cycle at 320 °F/160 °C*
  - *a second cycle at 374 °F/190 °C*
- *For safety and for the crispiest results, dry food items thoroughly before frying, especially frozen foods and freshly made fries.*
- *Never pour frozen food directly from the packet into the basket or over the oil box.*
- *Large pieces of chicken or large fries need a longer cooking time.*
- *Set the temperature thermostat according to the table below, or follow the instructions on food packaging.*
- *Cooking tip: To prevent food from sticking together, do not use the basket when cooking battered foods or doughnuts.*

FRESH FOODS	Quantity		Temperature	Time
French fries (MAX safety capacity)	2.65 lbs / 1200 g	1st frying	160°C / 320°F	12~15 min
		2nd frying	190°C / 374°F	6~8 min
French fries (MAX re-commended capacity)	1.3 lb / 600 g		190°C / 374°F	10~14 min
Chicken nuggets	8		180°C / 356°F	18~20 min
Apple fritters	8~9		170°C / 338°F	6~7 min
Mushrooms	0.9 lb / 400 g		150°C / 302°F	10~12 min
Fish fillets	0.9 lb / 400 g		160°C / 320°F	5~6 min

FROZEN FOODS	Quantity	Temperature	Time
French fries (MAX safety capacity)	2 lbs / 900 g	190°C / 374°F	14~16 min
French fries (MAX recommended capacity)	1 lb / 450 g	190°C / 374°F	7~9 min
Fish fillets	0.75 lb / 350 g	190°C / 374°F	7~8 min
Fish nuggets	12	190°C / 374°F	5~6 min
Frozen shrimp	15	190°C / 374°F	4~5 min

We recommend that you:
- clean your oil after each use to avoid burnt crumbs
- change your oil regularly.

For quality and fast cooking, limit the quantity of French fries to 1/2 a basket at a time.

Cleaning and Maintenance

For your safety, the appliance automatically drains all kinds of oils (or solid shortenings) (in filtering position) when it is cool enough (approximately 3 hours after the last cooking).

- When finished cooking, turn the Oil box control lever to the Automatic oil filtration position. **Fig. 12**.
- Once the filtration is finished, you can store the container :
  - In the appliance: Turn the Oil box control lever on Fry position. The appliance must be carried and transported flat. **Fig. 13**.
  - Out of the appliance : Turn the Oil box control lever to the Oil box position and then remove the container. Transport it with care. **Fig. 14**.
- Store oil in a cool dry place, ideally at room temperature.
- **To re-use the oil, remove the container with care.**
- Unscrew the oil box cap and empty the oil in the fryer bowl.

Make sure that the oil container is empty before draining the fryer.

Carry the container with both hands.

Store it in a cool dry place away from the light and especially from humidity.

Never put the Oil box in the microwave oven.

Do not pour used oil in the sink.

- For the solid shortening **(not recommended)**, remove the lid from the container. Turn the container over and press it to loosen the shortening. Cut it into pieces and melt it in a separate pan. Then, pour it into the bowl.
- Insert the empty container in the fryer, with its lid and cap. Place the Oil box control button on the Fry position.
- The lid, bowl, housing, frying basket and the Oil box are dishwasher safe. **Fig. 6**. Clean the control unit separately with a sponge.

Before filling the fryer bowl, always check to ensure the red button has been reset to its original position; if not, check that its metal housing has not been damaged in any way.

If your fryer does not work properly

Problems and possible causes	Solutions
The fryer is not heating	
The appliance is not plugged in.	Plug in the appliance.
The Reset function is activated (overheating security).	Press the “reset” button, which is located at the back of the fryer. If the problem persits, please contact our Consumer Service Department.
The frying oil overflows	
The MAX marker for filling the bowl has been exceeded.	Check the oil level (MAX), and remove the excess.
The MAX marker for filling the frying basket been exceeded.	Check the MAX level of the frying basket, and has remove the excess.
Food is wet or contains too much water (frozen food).	Remove any ice and dry the food thoroughly. Lower the basket slowly.
Different types of oil/shortening have been mixed.	Empty and clean the bowl. Refill the bowl with one type of oil.



Problems and possible causes	Solutions
The food does not become golden, and remains soft	
The food is too thick and contains too much water.	Experiment by extending the cooking time or cut food into thinner pieces.
Too much food being cooked at the same time and the cooking oil is not at the right temperature.	Fry food in small quantities (especially when frozen).
The temperature of the frying oil may not be high enough: the temperature is set incorrectly.	Set to the recommended temperature.
The French fries stick together	
The French fries stick together.	Wash potatoes well and dry them thoroughly.
The bowl does not drain	
The oil is still too hot.	Wait for the temperature to go down (approximately 3 hours).
The Oil box control button is not on the Automatic Oil Filtration position.	Turn the Oil box control button on the Automatic Oil Filtration position.
The filter grid is blocked or clogged.	Empty the oil into a container and clean the filter grid with soap and water and a non-metallic brush. Press on the red button under the fryer to let out water and crumbs.
The shortening has solidified.	Allow the fryer to heat (4 to 5 minutes).
Oil leaks	
The max (3.5 l) fill mark for the bowl has been exceeded.	Do not exceed the oil level (3.5 l). Clean the fryer before any use.
There is some oil left in the container or it is full.	Turn the Oil box control button on the Oil box position, pull out the container and drain it.

EN

Problems and possible causes	Solutions
Emits unpleasant smells	
The oil has deteriorated. The oil is unsuitable.	Use new oil. Use a good quality blended vegetable oil.
Noise during frying	
If you hear slight popping sounds when using your appliance, it means that there is too much water in the oil box.	Change the oil.
Others problems	
The indicator light does not come on.	Press the “reset” button, which is located at the back of the fryer. If the problem persits, please contact our Consumer Service Department.

MANUFACTURER's WARRANTY

: www.t-fal.com

With a strong commitment to the environment, most of T-fal products are repairable during and after the warranty period. Before returning any defective products to the point of purchase, please call T-fal consumer service directly at the phone number below for repair options. Your help to sustain the environment is appreciated!

The Warranty

This product is guaranteed by T-fal for 1 year against any manufacturing defect in materials or workmanship, starting from the initial date of purchase.

The manufacturer's warranty by T-fal is an extra benefit which does not affect consumer's Statutory Rights.

The T-fal warranty covers all costs related to restoring the proven defective product so that it conforms to its original specifications, through the repair or replacement of any defective part and the necessary labor. At T-fal’s
choice, a replacement product may be provided instead of repairing a defective product.

T-fal’s sole obligation and your exclusive resolution under this warranty are limited to such repair or replacement.

Conditions & Exclusions

The T-fal warranty only applies within USA, Canada & Mexico, and is valid only on presentation of a proof of purchase. The product can be taken directly in person to an authorized service centre or must be adequately packaged and returned, by recorded delivery (or equivalent method of postage), to a T-fal authorized service centre. Full address details for each country’s authorized service centre are listed on the T-fal website ((www.t-fal.ca)) or by calling the appropriate telephone number listed below to request the appropriate postal address.

T-fal shall not be obligated to repair or replace any product which is not accompanied by a valid proof of purchase.

This warranty will not cover any damage which could occur as a result of misuse, negligence, failure to follow T-fal instructions, use on current or voltage other than as stamped on the product, or a modification or unauthorized repair of the product. It also does not cover normal tear and wear, maintenance or replacement of consumable parts, and the following:

- using the wrong type of water or consumable
- damage due to water, dust or insects entering the product;
- mechanical damages, overloading
- damages or bad results due to wrong voltage or frequency
- accidents including fire, flood, lightning, etc
- professional or commercial use
- damage to any glass or porcelain ware in the product

This warranty does not apply to any product that has been tampered with, or to damages incurred through improper use and care, faulty packaging by the owner or mishandling by any carrier.

The T-fal manufacturer's warranty applies only for products purchased and used in USA, Canada & Mexico. Where a product purchased in one country and then used in another one:

a) The T-fal guarantee duration is the one in the country of usage of the product, even if the product was purchased in another listed country with different guarantee duration.

b) The T-fal guarantee does not apply in case of non conformity of the purchased product with the local standards, such as voltage, frequency, power plugs, or other local technical specifications.

c) The repair process for products purchased outside the country of use may require a longer time if the product is not locally sold by T-fal.

d) In cases where the product is not repairable in the new country, the T-fal guarantee is limited to a replacement by a similar product or an alternative product at similar cost, where possible.

Consumer Statutory Rights

This T-fal manufacturer's warranty does not affect the statutory rights a consumer may have or those rights that cannot be excluded or limited, nor rights against the retailer from which the consumer purchased the product. This warranty gives a consumer specific legal rights, and the consumer may also have other legal rights which vary from State to State or Country to Country or Province to Province. The consumer may assert any such rights at his sole discretion.

Additional information

Accessories, Consumables and end-user replaceable parts can be purchased, if locally available, as described in T-fal internet site.

CANADA	GROUPE SEB CANADA 345 Passmore Avenue Toronto, ON M1V 3N8	**MEXICO**	Groupe Seb Mexico S.A de C.V. Goldsmith 38 Desp. 401 Col. Polanco Delegacion Miguel Hildalgo 11 560 Mexico D.F. MEXICO	**U.S.A.**	GROUPE SEB USA 2121 Eden Road Millville, NJ 08332
	1-800-418-3325		(01800) 112 83 25		800-526-5377

: www.t-fal.com